

MEDEK

4,5 Liter Digitale Airfryer

GEBRUIKERSHANDLEIDING.

MED4505G



Handleiding

Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze goed

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN.....	2
VOORDAT HET VOOR HET EERST WORDT GEBRUIKT.....	3
TECHNISCHE SPECIFICATIE.....	4
ONDERDELEN.....	4
GEBRUIK HET APPARAAT.....	5
KOOKTIPS.....	8
SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD.....	9
KOOKHANDLEIDING.....	10
PROBLEEMOPLOSSING.....	11
GARANTIE EN SERVICE.....	13

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en mag in geen geval voor commerciële of industriële doeleinden worden gebruikt.

Onjuist gebruik of onjuiste behandeling van het product maakt de garantie ongeldig. Controleer voordat u het product aansluit of de netspanning hetzelfde is als die op het productlabel staat aangegeven.

Plaats het apparaat op een vlakke, egale ondergrond.

De netsnoer mag tijdens gebruik niet in de knoop zitten of om het product gewikkeld zijn.

Gebruik het apparaat niet en sluit het niet aan of los het niet los met natte handen en/of voeten. Trek niet aan het aansluitsnoer om het los te koppelen of gebruik het niet als handvat.

BELANGRIJK. Houd bij het gebruik van deze Airfryer aan alle zijden van de oven minimaal tien centimeter vrije ruimte aan om een goede luchtcirculatie mogelijk te maken.

Plaats uw Airfryer niet onder kasten, jaloezieën of gordijnen. Risico op oververhitting / brand. Bedek geen enkel deel van de Frituurpan met een doek of iets dergelijks, dit kan oververhitting veroorzaken. Brandgevaar. Dit is een Airfryer. Het vereist zeer weinig olie om te koken. Vul de pot niet met olie of vet, dit kan brandgevaar opleveren.

Gebruik geen andere accessoires dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in deze Airfryer. Draag altijd beschermende, geïsoleerde ovenhandschoenen bij het inbrengen of verwijderen van items uit de hete Airfryer.

Het apparaat moet op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond worden gebruikt. De eerste keer dat u uw Airfryer gebruikt, kan er een lichte geur of een kleine hoeveelheid rook vrijkomen. Dit is normaal en is slechts de verbranding van restanten van de productie.

Plaats de te frituren ingrediënten altijd in de mand om contact met de verwarmingsonderdelen te voorkomen.

Koppel het product onmiddellijk van het net als er zich een storing of schade voordoet en neem contact op met een officiële technische ondersteuningsdienst.

Om elk risico te voorkomen, opent u het apparaat niet. Alleen gekwalificeerd technisch personeel van de officiële technische ondersteuningsdienst van het merk mag reparaties of procedures aan het apparaat uitvoeren.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij toezicht hebben gekregen of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de bijbehorende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of gelijkwaardige gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- bed and breakfast-achtige omgevingen.

Voor details over hoe u de oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie kunt reinigen, raadpleeg dan het deel "Schoonmaken en onderhoud".

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G volgens de regelgeving.



Voorzichtig, hete oppervlakte

VOORDAT HET VOOR HET EERST WORDT GEBRUIKT

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers van de binnen- en buitenkant van de Airfryer. Veeg de buitenkant voorzichtig af met een vochtige doek of papieren handdoek.
WAARSCHUWING: Dompel de Airfryer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
2. Trek aan de mandhandgreep om de mand uit de Airfryer te verwijderen. Gebruik de trayhandgreep, in het midden van de tray, om de tray te verwijderen. Gebruik een spons en warm, zeepsop om de binnen- en buitenkant van de mand en de tray schoon te maken. De mand en de tray zijn geschikt voor de bovenste rek van de vaatwasser.
3. WAARSCHUWING: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuurpads.
4. Droog grondig af.

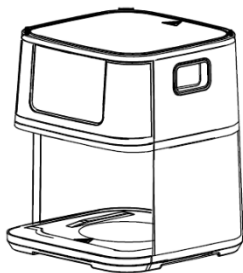
TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Nominale spanning: 220-240V~
- Nominale frequentie: 50-60Hz
- Nominaal vermogen: 1450W
- Capaciteit: 4,5L
- Nettogewicht: 4,5kg

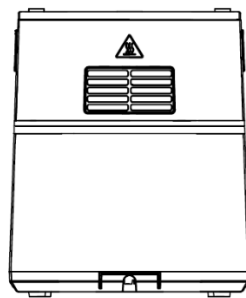
Productinformatie voor energieverbruik en maximale tijd om de toepasselijke energiebesparende modus te bereiken:

- Energieverbruik in stand-by modus: 0,32W
- De periode waarna het apparaat automatisch in de stand-by modus gaat: 5 minuten

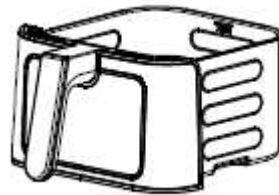
ONDERDELEN



Behuizing



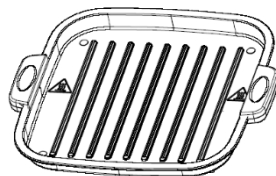
Luchtuitlaat



Mand.



Schaal.



Grillplaat.



Papieren voeringen



Draadrek

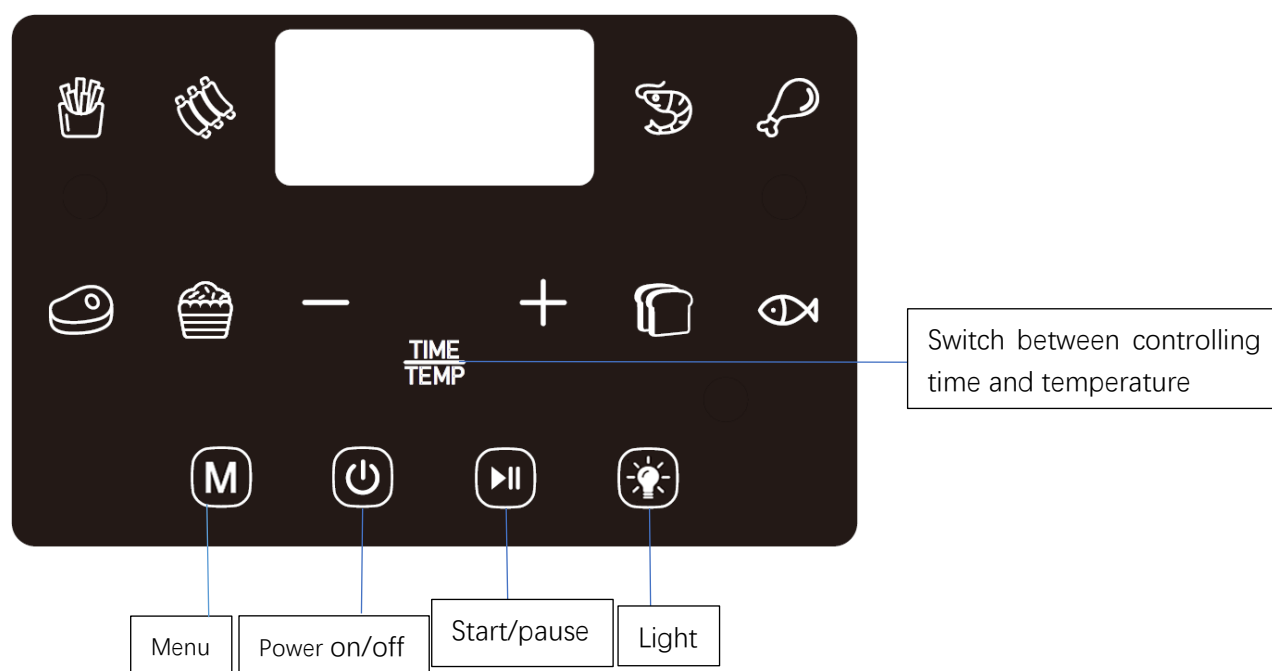


Tang



Spatel.

GEBRUIK HET APPARAAT



Heteluchtfriteuse-modus

Dit apparaat kan een verscheidenheid aan gerechten bereiden. Raadpleeg de sectie 'KOOKHANDLEIDING' voor het instellen van de temperatuur en tijden..

Deze veelzijdige heteluchtfriteuse heeft twee bedieningsmodi. Tijdens de Normale Kookmodus is het LED-display zoals weergegeven in het bovenstaande diagram.

1. Steek de heteluchtfriteuse in een stopcontact.
2. Plaats de ingrediënten in de pot.
3. Druk op Power Aan/Uit  om de heteluchtfriteuse in te schakelen, na een korte piep, Het LED-scherm wordt geactiveerd met het knipperende Start/Pauze. 
4.  Druk op Menu om een vooraf ingesteld kookprogramma te selecteren. Het geselecteerde menu zal knipperen, terwijl andere menu's verlicht blijven

Opmerking: Voorinstellingen zijn geprogrammeerd met een tijd en temperatuur voor het koken van bepaalde voedingsmiddelen. Je kunt ook de kooktijd en temperatuur aanpassen.

5.  Druk op TIME/TEMP om de temperatuur of tijd te wijzigen. De temperatuur of tijd wordt op het scherm weergegeven

 of  Druk op de knoppen om de temperatuur of tijd te verhogen of te verlagen

Opmerking:

Tijdaanpassing: Pas aan in stappen van 1 minuut totdat de maximale of minimale limiet is bereikt.

Temperatuurstelling: Pas aan in stappen van 5°C totdat de maximale of minimale limiet is bereikt.

Om de tijd of temperatuur snel te verhogen of te verlagen, houd de knop dan ingedrukt.



6.  Druk op om te beginnen met heteluchtfruiten.

7.  Sommige vooraf ingestelde kookprogramma's bevatten een herinnering om het voedsel te draaien, deze verschijnt halverwege de kooktijd. Wanneer [Draai Voedsel] op het scherm verschijnt met 5 piepjes, open dan de mand en draai het voedsel om. Wees voorzichtig met de hete stoom.

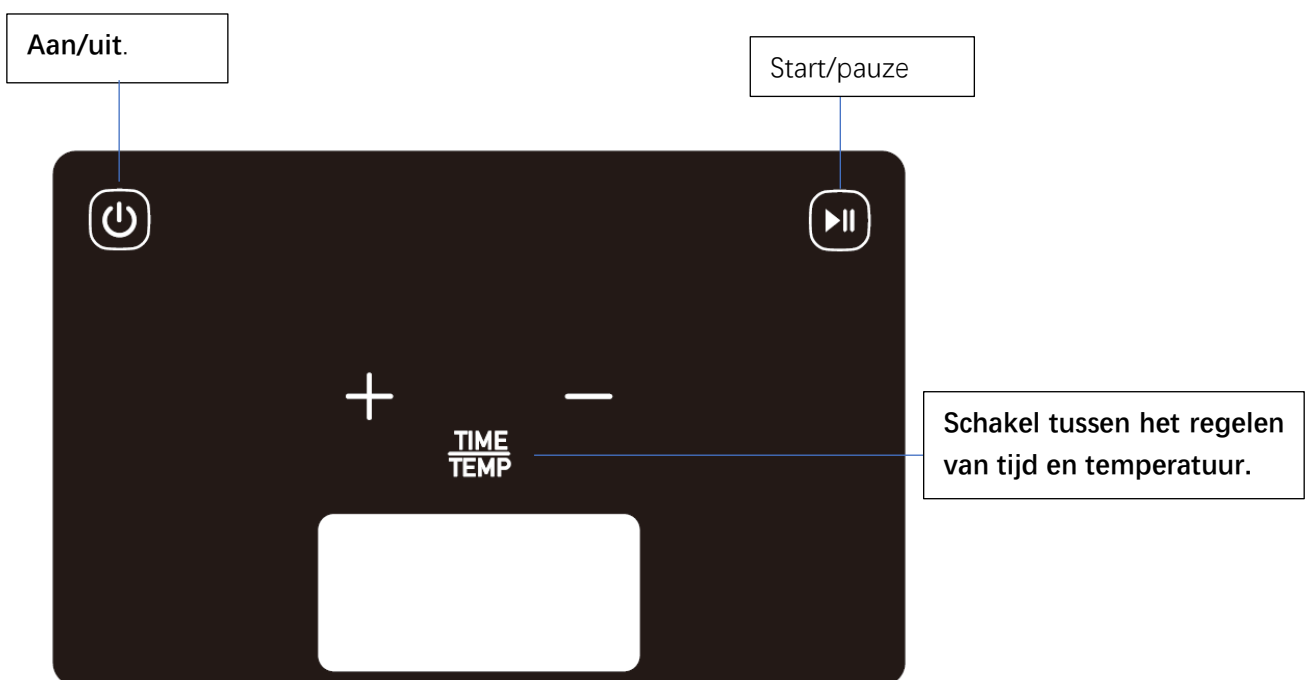
Opmerking: Zie KOOKHANDLEIDING.

8.  Druk op **Licht** om het interieurlicht aan te zetten. Het interieurlicht kan tot 1 minuut verlicht blijven per activatie. Om het opnieuw te activeren, druk je kort op de knop.

9.  Wanneer het koken is voltooid, zal de heteluchtfriteuse vijf piepjes geven en [UIT] zal op het display verschijnen.

10. Verwijder de pot voorzichtig en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.

Grillplaatmodus:



Wanneer in Grillplaatmodus, is het LED-display zoals weergegeven in het bovenstaande diagram..

1. Verwijder de Bovenbehuizing

- a. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.
- b. Grijp beide zijanten van de bovenbehuizing stevig vast en til deze verticaal omhoog om deze van de hoofdunit los te koppelen..

2. Draai en Herinstalleer

- a. Draai de losgekoppelde bovenbehuizing 180° en plaats deze op een vlakke ondergrond
- b. Plaats de meegeleverde grillplaat horizontaal op de opnieuw bevestigde interface van de behuizing.

3. Stel de temperatuur en tijd in, en begin met grillen.

KOOKTIPS.

- 🔗 Bijna elk voedsel dat traditioneel in de oven wordt bereid, kan in een airfryer worden bereid.
- 🔗 Voedsel kookt het beste en het gelijkst wanneer het van een vergelijkbare grootte en dikte is.
- 🔗 Kleinere stukjes voedsel vereisen minder kooktijd dan grotere stukken.
- 🔗 Voor de beste resultaten in de kortste tijd, frituur voedsel in kleine porties. Vermijd stapelen of lagen wanneer mogelijk.
- 🔗 De meeste voorverpakte voedingsmiddelen hoeven niet in olie te worden gegooid voordat ze in de airfryer worden bereid. De meeste bevatten al olie en andere ingrediënten die het bruinen en krokant maken bevorderen.
- 🔗 Bevroren snacks kunnen heel goed in de airfryer worden bereid. Voor de beste resultaten, schik ze in een enkele laag op de tray.
- 🔗 Als je voedsel stapelt, zorg er dan voor dat je de mand halverwege schudt (of het voedsel omdraait) om een gelijkmatige bereiding te bevorderen.
- 🔗 Gooi voedsel dat je vanaf nul bereidt, zoals friet of andere groenten, met een kleine hoeveelheid olie om het bruinen en krokant maken te bevorderen.
- 🔗 Zorg ervoor dat je verse groenten goed droogdept voordat je ze met olie mengt en in de airfryer bereidt om maximale krokantheid te garanderen.
- 🔗 Airfryers zijn geweldig voor het opwarmen van voedsel. Om je voedsel op te warmen, stel je de temperatuur in op 150°C voor maximaal 10 minuten.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat de Airfryer is losgekoppeld en afgekoeld voordat je gaat schoonmaken.
- Zodra de Airfryer en de mand zijn afgekoeld, verwijder je de mand uit de Airfryer (als deze nog niet is verwijderd). Gebruik de handgreep van de tray om de tray te verwijderen. Gebruik een spons en warm, zeepsop om de binnen- en buitenkant van de mand en de tray schoon te maken.

Waarschuwing: Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuurpads.

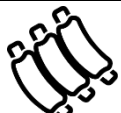
- De mand en de tray zijn geschikt voor de bovenste rek van de vaatwasser.
- Veeg de buitenkant voorzichtig af met een vochtige doek of papieren handdoek.
- Dompel de Airfryer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Droog alle onderdelen grondig af voordat je ze opbergt.

- Bewaar de Airfryer op een koele, droge plaats.

KOOKHANDLEIDING

Deze tabel hieronder helpt je bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten die je wilt bereiden.

OPMERKING: Houd er rekening mee dat deze instellingen richtlijnen zijn. Aangezien ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instelling voor jouw ingrediënten niet garanderen.

ICONEN	VOORINSTELLINGEN.	TIJD (min)	TEMPERATUUR. (°C)	DRAAI VOEDSEL	GEWICHT (g)
	Frietjes	18-20	200	JA	250-300g
	Varkensribben	18-20	200	JA	300-350 g
	Garnalen.	8-10	190	JA	300-350g
	Kippenbouten	16-18	200	JA	200-250g
	Biefstuk.	18-20	200	JA	150-200g
	Taart.	23-25	150	NEE	350-450g
	Brood	6-8	150	NEE	150-200g
	Vis	11-13	180	JA	200-250g

De onderstaande aanbevolen temperaturen en tijden zijn gebaseerd op de vermelde aanbevolen hoeveelheden en gewichten. Als je een kleinere hoeveelheid of gewicht gebruikt, controleer dan het voedsel eerder dan de aanbevolen tijd, omdat het waarschijnlijk sneller zal garen.

Let op: Deze tabel is slechts een gids en bevat geen exacte recepten.

Let op: Wees uiterst voorzichtig bij het hanteren van heet voedsel in de frituurmand. Overtollige olie zal in de mand druipen bij het bereiden van vette voedingsmiddelen. Leeg de mand na elk gebruik.

Bij het bakken van brood mag de hoogte van het brood niet hoger zijn dan de **“MAX”-markering op het oppervlak van de pot, anders kan het de verwarmingsbuis raken en het risico op ontsteking van het brood met zich meebrengen.**

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De friteuse werkt niet..	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact..	Sluit het apparaat aan op een stopcontact..
De ingrediënten die in de friteuse zijn gefrituurd, zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de pan is te hoog.	Plaats kleinere porties ingrediënten in de pan. Kleinere porties worden gelijkmatiger gefrituurd. Stel de temperatuur in op de vereiste temperatuur (raadpleeg de bovenstaande kookhandleiding). Stel de timer in op de vereiste bereidingstijd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	
	De bereidingstijd is te kort.	
De ingrediënten zijn ongelijkmatig gefrituurd in de friteuse	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege het kookproces worden omgeroerd/gedraaid.	Ingrediënten die op elkaar of over elkaar liggen (bijvoorbeeld frietjes) moeten halverwege het kookproces worden omgeroerd/gedraaid (raadpleeg de kookhandleiding).
Gefrituurde snacks zijn niet krokant wanneer ze uit de friteuse komen	Je hebt een soort snacks gebruikt die bedoeld zijn om in een traditionele friteuse te worden bereid.	Gebruik oven snacks of bestrijk de snacks lichtjes met wat olie voor een krokanter resultaat..
Kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zijn te veel ingrediënten in de pan. De krokante bakplaat is niet goed in de pan geplaatst. .	Vul de ingrediënten niet boven de “MAX” markering in de pan. Duw de krokante bakplaat naar beneden in de pan totdat je een ‘klik’ hoort
Er komt witte rook uit het apparaat..	Je bereidt vette ingrediënten.	Wanneer je vette ingrediënten in de friteuse bakt, kan er een grote hoeveelheid olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan warmer worden dan normaal.

	De pan bevat nog vetresten van eerder gebruik.	Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat. Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de pan verhit wordt. Zorg ervoor dat je de pan goed schoonmaakt na elk gebruik..
Verse chips worden ongelijkmatig gefrituurd in de friteuse.	Je hebt niet het juiste type aardappel gebruikt. Je hebt de aardappelchips niet goed afgespoeld voordat je ze ging frituren.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren. Spoel de aardappelchips goed af om het zetmeel van de buitenkant van de frietjes te verwijderen.
Verse chips zijn niet krokant wanneer ze uit de friteuse komen.	De krokantheid van de chips hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.	Zorg ervoor dat je de aardappelchips goed droogt voordat je de olie toevoegt. <u>Snijd de aardappelchips</u> kleiner voor een krokanter resultaat. Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

WARRANTY AND SERVICE

Deze Beperkte Garantie geldt voor één volledig jaar vanaf de aankoopdatum. Deze is alleen van toepassing op de oorspronkelijke koper en is niet overdraagbaar aan een derde partij. Reparatie of vervanging van defecte onderdelen is uitsluitend naar goeddunken van de verkoper.

In het geval dat reparatie niet mogelijk is, zal de verkoper het product/deel vervangen. Als reparatie/vervanging van het product niet voldoende is, heeft de verkoper de optie om de contante waarde van het geretourneerde product of onderdeel terug te betalen. Productdefecten die niet onder de garantievoorwaarden vallen, omvatten normale slijtage en schade die is ontstaan door gebruik of accidentele nalatigheid, misbruik van instructiespecificaties of reparatie door ongeautoriseerde partijen. Het productiebedrijf is niet aansprakelijk voor enige incidentele of gevolgschade die voortvloeit uit dergelijke omstandigheden.

Belangrijke Mededeling:

Bewaar alstublieft de originele verpakking voor garantie doeleinden. Stuur het product terug met ALLE meegeleverde accessoires.

De leverancier behoudt zich het recht voor om op elk moment wijzigingen aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving



Deze marking geeft aan dat dit product niet bij het reguliere huisvuil in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, recycle het verantwoord om de duurzame hergebruik van materiaalketens te bevorderen. Om je gebruikte apparaat terug te geven, gebruik je de retour- en inzamelsystemen of neem je contact op met de retailer waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product innemen voor milieuvriendelijke recycling.



L'appareil voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU en 2014/30/EU..

Medek France

94700 Maisons-Alfort France

gemaakt in China